



### Origine

Les Vins de France peuvent être produits sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Aucune tolérance n'est admise sur ce point. Ce sont les vins du maître de Chais, car c'est lui qui décide quelles cuvées choisir chez le récoltant, comment les vinifier, comment les élever, à quel moment effectuer la mise en bouteille. Le style du vin dépendra beaucoup de son jugement. C'est dans les cas des Vins de France que le Maître de chais signe vraiment le vin selon son appréciation très personnelle.

### Cépage

Une sélection des meilleurs cépages français : Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsault.

### Notes de dégustation

ROBE Rouge cerise, franc, brillant.

NEZ Fruits à noyaux, kirsch, un soupçon d'épices.

PALAIS Bonne attaque, chaleureux, arômes de chair de fruits rouges et d'épices.

### Accords mets et vins

Souple, fruité et agréable à boire, cette cuvée rouge convient à presque toutes les occasions. Nous vous le conseillons tout particulièrement avec les viandes rouges grillées et les fromages faits.

### Service

Entre 14° et 15° C

### Potentiel de garde

Puisqu'il ne dépend pas d'un millésime particulier, il est mis en bouteille quand il est prêt à boire. On peut donc le consommer sans attendre. Cela dit, il peut aussi se bonifier en cave. Vous pouvez le consommer 2 à 3 années.